



Eskisehir cuisine in the menus of food and beverage businesses in Eskisehir¹

Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri

Alev DüNDAR Arıkan²

Abstract

Regional cuisine and hence regional food has an important role in terms of both their intangible cultural heritage property and being among the destinations attractive elements. Preserving regional food and transferring them to future generations can be provided through promoting recognition and use. This study includes a qualitative research wick on the menus of hotel restaurants and independent food and beverage businesses in order to determine the extent of Eskisehir cuisine provided, analyzing the local food defined through literature review. The research is based on content analysis of menus of 53 food and beverage companies, conducted in April, 2016. The results of this study not only show the current situation about the local dishes which is an important tourist attraction how used in Eskişehir but also guide the determination of the local foods that can be offered in the enterprises operating in Eskişehir. The results indicate that Eskisehir cuisine is not provided enough both by hotel restaurants and independent food and beverage businesses, and majority of the businesses do not offer local foods in their menus.

Keywords: Regional cuisine; Eskisehir; food and beverage businesses; menu; restaurant; content analysis.

[\(Extended English abstract is at the end of this document\)](#)

Özet

Yöresel mutfak ve dolayısıyla yöresel yemekler gerek somut olmayan kültürel miras özelliği taşıması gerekse destinasyonların çekicilik unsurları arasında yer alması açısından önem taşımaktadır. Yöresel yemeklerin turistik çekicilik amaçlı kullanılabilmesi yanında yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi de onların tanınırlığının ve kullanımının yaygınlaştırılması ile sağlanabilir. Bu çalışma, alanyazın taramasına dayalı olarak belirlenen Eskişehir mutfağına ait yöresel yemeklerin, Eskişehir'de gerek otel işletmelerine bağlı gerekse bağımsız olarak faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde ne derece sunulduğunu belirlemek amacıyla gerçekleştirilen nitel bir araştırmayı içermektedir. Araştırma, 2016 yılı nisan ayı içerisinde 53 adet yiyecek içecek işletmenin menüleri üzerinden gerçekleştirilen içerik analizine dayalıdır. Bu çalışma ile edilen sonuçlar, önemli bir turistik çekicilik unsuru olan yöresel yemeklerin Eskişehir'de ne derece kullanılmakta olduğuna dair mevcut durumu ortaya koymanın yanında, Eskişehir'de faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinde sunulabilecek yöresel yemeklerin belirlenmesinde de yol gösterici niteliktedir. Çalışmanın sonuçları genel olarak Eskişehir'de faaliyet gösteren gerek bağımsız gerekse otel işletmelerine bağlı restoranların menülerinde yöresel yemeklere yeterince yer verilmediğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel mutfak; yerel yemek; Eskişehir; yiyecek içecek işletmesi; menü; restoran; içerik analizi.

¹ This study was supported by Anadolu University Scientific Research Projects Commission under the grant no: 1505324.

² Asst. Prof. Dr., Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, adundar@anadolu.edu.tr

1. Giriş

Yöresel yemek kavramı son yıllarda alanyazında sürdürülebilir turizm, somut olmayan kültürel miras, kültür turizmi, kırsal turizm, gastronomi turizmi gibi pek çok konu ile bağlantılı olarak ele alınmaktadır. Turizm ürününü oluşturan ulaşım, yemek veya konaklama deneyimlerinin önemi konusunda henüz bir fikir birliğine varılmamış olsa da yemek, seyahat ve turizm deneyiminin vazgeçilmez bir parçası olarak görülmektedir.

Turistik bir destinasyon ile yöresel yemekler arasında gidilen yörede yeme-içmeyi turist tüketimi için ideal bir ürün haline getiren imkanlar sunulması yoluyla simbiyotik bir ilişki oluşturulabilir (Fields, 2002). Yöresel yemekler ile yöreye özgü gıdalar çeşitli festivaller, ünlü şefler, yemek yarışmaları, özel restoranlar gibi turistlere çekici gelecek kaynaklarla birleştirilip gastronomi turizmine yönelik ürünler geliştirilebilir. Bununla birlikte turistik bir bölgede sunulan yiyecek ve içecekler, o yöreye sempati duyulması üzerinde güçlü bir etki oluşturabileceği gibi yemek kalitesinin kötü olması ise yörenin itibarını olumsuz yönde etkileyebilir (Pendergast, 2006).

Turizm yerel yiyecek üretimi ile de çok yakından ilişkilidir. Turistlerin beslenmeye yönelik ihtiyaçları yerel kaynaklar kullanılarak giderilirse bu yerel ekonomiye önemli bir katkı sağlar. Aksi taktirde ise turizm ithal yiyeceklerle olan talebi artırarak yerel tarıma zarar verir. İthalat artarken, turizmin ekonomiye sağladığı katkı da azalmış olur (Hjalager ve Richards, 2003). Yerel yiyecek üretimi tarıma, hayvancılığa, avcılığa ve balıkçılığa dayandığı için turistik bir bölgede bu tip yerel kaynaklara dayalı yöresel yemeklerin üretilip satılması bölge ekonomisine ve yerel halka da ekonomik açıdan katkı sağlayabilecektir.

TÜRSAB tarafından hazırlanan Gastronomi Turizmi Raporunda 2014 yılı verilerine göre Türkiye'de turizm gelirleri içerisinde en büyük payı yeme içme ile ilgili harcamaların oluşturduğu belirtilmektedir. Aynı rapora göre, Turistlerin Türkiye'de yaptıkları toplam harcama içinde yemeğin payının %19-20'lerde olduğuna da yer verilmektedir (<http://dosya.turizmuncel.com/gastronomi-raporu.pdf>). Benzer durumun 2015 yılı itibariyle de devam ettiği TUIK verileri incelendiğinde görülmektedir: 2015 yılında toplam turizm geliri 31.464.700 dolar, turistlerin yeme-içme harcamaları 6.178.908dolar olarak gerçekleşmiştir.

Turistler, gittikleri bir destinasyonda yeme içme ihtiyaçlarını ya konakladıkları işletmelerin restoran yada barlarında ya da o yörede faaliyet gösteren bağımsız yeme-içme işletmelerinde karşılamaktadırlar. Bu sebeple, yöresel yemeklerin turistlere ulaştırılabilmesinde en etkili yol bölgede faaliyet gösteren konaklama işletmelerine bağlı ya da bağımsız yeme-içme işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verilmesidir. Cohen ve Avieli (2004), bu konuya vurgu yaptıkları çalışmalarında restoran aktivitelerinin gastronomi, turizm ve bölgesel gelişim arasındaki ana bileşenlerden biri olduğunu belirtmektedirler. Turistlerin bulundukları yörede hizmet sunan yeme-içme işletmelerinde yerel yemekleri tüketebilme imkânına sahip olması, yerel yemek üretimini artırdığı gibi destinasyonlardaki deneyimlere de otantiklik kazandıracaktır (Presenza ve Locca, 2011). Restoranlarda yerel yemek sunumu işletmelere pazar başarısı getirebildiği gibi rekabet avantajı da sağlamaktadır (Hjalager ve Richards, 2002).

Bu çalışma, son on beş yılda turizm alanında önemli gelişme kaydeden Eskişehir'in yöresel yemeklerini belirleyip Eskişehir'de faaliyet gösteren yeme içme işletmelerinde bu yöresel yemeklerin ne derece sunulduğunu ortaya koymak amacı ile gerçekleştirilmiştir. Turistik bir bölgede yöresel yemeklerin turistik çekiciliklere katkı sağlayabilmesi için bu yemeklerin tursitlere ulaştırılıyor olması gerekmektedir. Yöresel yemekleri turistlere ulaştırabilmenin en etkili yolu da bu yemeklerin bağımsız yeme içmelerinde ve konaklama işletmelerine bağlı yeme içme işletmelerinde sunulmasıdır. Alan yazın incelendiğinde Eskişehir mutfağı üzerine yapılmış inceleme sayısı az olsa da Eskişehir'e özgü yemek sayısının azımsanamayacak düzeyde olduğu görülmektedir. Bu çalışma ile edilen sonuçlar, önemli bir turistik çekicilik unsuru olan yöresel yemeklerin Eskişehir'de ne derece kullanılmakta olduğuna dair mevcut durumu ortaya koymanın yanında, Eskişehir'de faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinde sunulabilecek yöresel yemeklerin belirlenmesinde de yol gösterici rol oynayacaktır.

Belirtilen amaç kapsamında hazırlanan çalışmanın düzeni şöyledir: Aşağıda makalenin ikinci bölümde yöresel yemek ve turizm ilişkisi ile yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmasının turizm açısından önemini açıklayan alanyazın taramasına yer verilmektedir. Üçüncü bölümde Eskişehir'de turizmin durumu aktarılmakta ve Eskişehir'in yöresel yemek potansiyeli ortaya konulmaktadır. Dördüncü bölümde araştırmada kullanılan yöntem açıklanıp, beşinci bölümde en belirgin bulgular aktarılmakta, ardından sonuç ve öneriler ise altıncı bölümde sunulmaktadır.

2. Alanyazın Taraması

İnsanların hayatta kalabilmeleri için yerine getirmeleri gereken yaşamsal ihtiyaçlarından biri olan yemek yeme faaliyeti, turistik deneyim açısından da önem taşımaktadır. Alanyazın incelendiğinde çok sayıda araştırmada turistik deneyimde kilit rolü olan faktörler arasında bu deneyime kaynak oluşturan yiyecek ve içecekler ile yemeğin ve yemek yemenin verdiği memnuniyet duygusunun önemli yeri olduğu belirtilmektedir (Correia, Motial, Da Costa, ve Peres, 2008; Gross, Brien, ve Brown, 2008; Hall ve Sharples 2003; Kivela ve Crotts 2005). Telfer ve Wall'ın 2000 yılında gerçekleştirdikleri çalışmanın sonuçları da bu görüşü destekler nitelikte olup, tatil sırasında yemek için yapılan harcamaların tüm tatil masraflarının yaklaşık üçte birini oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü'ne göre, yeme-içme harcamalarının dünya turizm gelirleri içerisindeki payı %30 seviyesindedir ve turistlerin %88.2'si seyahat için destinasyon seçme kararlarında yemeğin çok önemli olduğunu belirtmektedir (Dündar Arıkan, 2016a). Benzer şekilde Ryan'ın (1997) ve Quan ve Wang'ın (2004) çalışmaları da yemek yemenin turistlerin seyahatleri sırasında en çok eğlenerek yaptıkları aktivitelerden biri olduğunu ve seyahat motivasyonlarında birincil veya ikincil faktör olarak yer aldığını göstermektedir. Du Rand, Heath, ve Alberts'e (2008) göre de turistler için, beslenme ihtiyacının karşılanması sırasında oluşan memnuniyet düzeyi bir bakıma gastronomik deneyimi oluşturmakta ve destinasyonların sürdürülebilirliği için özgün bir potansiyel meydana getirmektedir. Ülkelerin kendilerine özgü mutfak kültürleri somut olmayan kültürel miras içerisinde yer alır ve turizm ile yeme-içmeyi birbiri ile ilişkili hale getiren önemli bağlantılardan biri olarak kabul edilir. Yeme-içme, turizm endüstrisi içerisinde turistlere sunulan en önemli hizmetler arasında yer aldığı gibi konaklama işletmelerinin de en önemli gelir kaynakları arasında yer almaktadır (Dündar Arıkan, 2016a).

Yemek yerken tüm duyular aktif hale geldiği için yemek yeme etkinliği, keyifli bir tatil atmosferinin yaratılmasını sağlayarak turist memnuniyetini, toplam deneyimi, turistlerin kalış süresini, harcamaları ve dolaylı olarak da turizm gelirlerini artırmaktadır (Akkuş ve Erdem, 2013). Yemek ve turizm arasındaki ilişki sadece bunlarla sınırlı olmayıp, turistik bölgelerde tüketilecek olan yemeklerin özellikleri, destinasyonların tercih edilip edilmemesinde önemli bir seçim kriteri olabilmektedir. Turistik bir destinasyonda sunulan yemeklerin yöresel mutfaktan izler taşıması; ülkenin, bölgenin ve daha mikro düzeyde yörenin geleneklerini, göreneklerini, tarihini, kültürünü ve kimliğini yansıtmaları beklenir. Yöresel mutfaklarını turistlere sunabilen destinasyonlar için yemek, somut olmayan kültürel mirasın bir ürünü olarak başlı başına bir turistik çekicilik kaynağı oluşturur. Çünkü bir destinasyonun yöresel mutfağı, geçmişten günümüze ulaşan ve yaşatılan gelenek ve görenekler, folklor, kutlamalar, doğal ve tarihi yapılar ile birlikte o destinasyona ait kültürel çekicilikleri oluşturan faktörler arasında yer alır. Gittiği bölge kültürüne uyum sağlamayı seven ve kültürün tüm öğelerini görüp yaşamak isteyen turist profili destinasyonların, diğerlerine göre farklı olan yönlerini göstermek için kendilerine özgü yerel değerlerini ön plana çıkartmaya çabalar hale gelmelerine sebep olmaktadır. Bu yerel değerler içerisinde yeme-içme faaliyetlerinin önemli bir yeri olduğu, turizm faaliyetiyle uyumlu bir şekilde yürütülen yeme içme faaliyetlerinin bazı durumlarda temel destinasyon belirleyicisi olabildiği de bilinmektedir. Örneğin, Hacıoğlu, Girgin ve Giritlioğlu (2009) turistik bir destinasyonda sunulan yöresel yemekler ile yöre kültürünün turistlerin seyahatlerinde çok önemli bir çekicilik unsuru olduğunu belirtmektedir.

Yerel mutfak, bir bölgede üretilen yöreye özgü yiyecek ve içecekler olarak tanımlanabilir. Ancak yiyecek ve içeceklerin yerel olarak isimlendirilebilmesi için mutlaka o bölgede yetiştirilmiş olmaları gerekmektedir. Yiyecek veya içeceği oluşturan ürünlerin bir kısmı veya tümü farklı

bölgelerden tedarik edilse bile üretim sürecinin yöreye özgü olması ve yöresel bir kimliğe sahip olması yeterlidir (Kim, Eves ve Scarles, 2013). Bir diğer ifadeyle yöresel yemekler, bir bölgede gelenek haline gelerek kültüre yerleşmiş olan ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir (Mil ve Denk, 2015). Yeme-içme tecrübeleri aynı zamanda ulusal kimliği yansıtmakta ve güçlendirmektedir (Du Rand vd., 2008).

Harrington'a (2005) göre bir yörenin ya da bölgenin gastronomik kimliği çevre (coğrafya ve iklim) ve kültür (tarih ve etnik etkiler) tarafından belirlenmektedir. Diğer bir anlatımla yöresel yemeklerin oluşumunda yörenin coğrafi özellikleri ve kullanılan üretim şeklinin yanı sıra tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç ve etnik durum gibi faktörler de etkili olabilmektedir. Toplumların kendisini ve yaşama tarzını ifade şekillerinden biri olan yemek (Bucak ve Ateş, 2014), aynı zamanda kültürün en önemli unsurları arasında yer almış ve almaya devam etmektedir. Yiyecek-içecek soyut kültürel mirasın somut bir yansımasıdır (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Long'a (2004) göre yöre mutfağı, bir yöreye ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden biridir.

Ülkeden ülkeye, bölgeden bölgeye ve hatta yöreden yöreye farklılık gösteren özgün yemekler, ait oldukları destinasyon için de fark yaratmaktadır. Çeşitlilik arayışı turistlerin yiyecek tüketimini etkileyen önemli bir bireysel eğilimdir. Yiyekte çeşitlilik arayışı ise farklı ülkelerdeki yemekleri merak etme, egzotik yiyecekler deneme şeklinde ortaya çıkabilmektedir (Rızaoğlu, Ayazlar ve Genç, 2013). Yöresel mutfak ürünlerinin uluslararası ölçekte misafir kabul eden turizm işletmelerinde kullanımının, o kültürün daha geniş bir kesim tarafından tanınmasına ve çekim merkezi haline gelmesine neden olabildiği, gastronomi turizmi kapsamında da vurgulanmaktadır (Mil ve Denk, 2015). Bir ülkenin, bölgenin ya da yörenin mutfağı, kişinin diğer kültürleri tanıması için açılan bir pencere gibidir. Bu durum yeme-içme faaliyetlerinin turistlerin seyahat deneyiminin merkezine yerleşmesini sağlamaktadır (Selwood, 2003). Destinasyonların turistlere sunduğu yöresel mutfak, turistlerin tatil kalitelerini arttırmak için önemli bir etkidir ve yöresel yiyecek ve içecekler turistlerin destinasyon seçiminde ana motivasyon kaynağı olmadığı durumlarda bile destinasyon seçimini etkileyen önemli kriterlerden biridir (World Tourism Organization, 2012). Yöresel mutfaklar sadece turistlerin destinasyon seçimini etkilemeyle kalmayıp, yörede yeni iş fırsatları yaratacak ve bölgesel kalkınmayı destekleyecek fırsatlar da sağlamaktadır (Alonso ve Liu, 2011).

Türkiye'de yöresel mutfak ve turizm ilişkisini ortaya koyan çalışmalardan Bezirgan ve Koç'un (2014) Cunda Adası örneğinde gerçekleştirdikleri araştırmalarında destinasyondaki yerel yiyeceklerin, destinasyon kimliği üzerinde pozitif etkisi olduğu ve yerel yiyeceklerin, turistlerin fonksiyonel ihtiyaçlarını karşılayarak destinasyonun alternatiflerine tercih edilmesine katkı sağladığı diğer bir anlatımla yerel yiyeceklerin turistin destinasyon ile arasında bağ kurmasında etkili olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, konu ile ilgili olarak Türkiye'de yürütülmüş olan çalışmaların pek çoğunda yöresel yemeklerin turistik amaçlı kullanımının yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Örneğin, Nevşehir ilinde yaptıkları çalışma sonucunda Dirik ve Armağan (2011) bölgenin yemek kültürünün üniversite, planlı şehirleşme, tarihsel zenginlik, kültürel-sportif-sanatsal etkinlikler, ulaşım-iletişim ve eğitim olanakları gibi diğer unsurlara kıyasla oldukça geri planda kaldığını belirlemişlerdir.

Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül (2013) Aksaray Gelveri'de restore edilerek turizm amaçlı kullanılan konaklarda gerçekleştirdikleri çalışmanın sonucunda işletme menülerinde yöresel yemeklerin çok fazla yer bulamadığını, araştırma kapsamındaki işletmelerde alışverişlerin yöreden değil de büyük marketlerden yapıldığını belirlemişlerdir.

Kültür turizmi kapsamında Eskişehir'in turistik çekicilikleri hakkındaki turist görüşlerini belirlemeye yönelik olarak gerçekleştirilmiş çeşitli çalışmaların (Evren ve Kozak, 2012; Seçilmiş, 2011; Üsküdar, Çakır ve Temizkan, 2014) sonuçları da mutfak kültürüne ilişkin öğelerin turistlerin Eskişehir hakkındaki izlenimleri içerisinde diğer değişkenlere kıyasla geri planda kaldığını göstermektedir.

2012 yılında yayımlanan ve Eskişehir'de faaliyet gösteren 19 adet yiyecek-içecek işletmesi üzerinde gerçekleştirdiği çalışmasında Aydın, menüde yöresel yemeklerin bulundurulması, organik ürünlere yer verilmesi, diyet yemeklere yer verilmesi gibi yaratıcı çalışmalarda işletmelerin başarısız olduklarını saptamıştır.

Yukarıda sözü geçen çalışmaların sonuçları, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde yöresel yemeklerin turistik açıdan taşıdığı önemin tam olarak anlaşılamamış olduğunu ve turistik deneyimi zenginleştirmede yöresel yemeklerden yeterince yararlanılamadığını düşündürmektedir. Alanyazında bu durumun sebeplerini ortaya koymaya yönelik olarak gerçekleştirilmiş olan çalışmalar da bulunmaktadır. Örneğin, Nevşehir yöresel mutfağının turizm destinasyonun markalaşması sürecindeki rolünü belirlemek amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında Aslan Güneren ve Çoban, (2014), görüşme yaptıkları işletme sahiplerinin yöresel yemeklerin sunumunu maliyetli bulmaları ve yemeklerin saklanamaması gibi nedenlerden dolayı, yemekleri menülerinde bulundurmamak istemediklerini tespit etmişlerdir. Aynı çalışmada yöresel yemeklerin ve kahvaltının turistler tarafından tercih edilme düzeyinin yüksek olmasına rağmen bu yemeklerin yapımının ve sunumunun özel bilgi ve beceri gerektirmesi nedeniyle işletmeler tarafından çok fazla tercih edilmedikleri ve bölgede yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi aşçıların istihdam edilmesi konusunda sıkıntı yaşandığı ortaya konulmuştur.

Mil ve Denk, (2015) Erzurum'un Palandöken ilçesinde faaliyet gösteren turistik işletmelerin menülerinde yöresel ürünlere ne derece yer verdiğini araştırmışlardır. Araştırma sonuçları bu işletmelerin yöresel ürünleri menülerinde kullanmalarına rağmen çoğunlukla tedarikte yaşanan sıkıntılar nedeniyle ya da maliyet kaygılarıyla ağırlığı daha çok ulusal ve/veya uluslararası ürünlere verdiklerini göstermiştir.

Oysa yeme-içme işletmelerinin menülerinde yerel yemeklere yer vermeleri onları yenilikçi ve farklı ürünler sunan yerler olamaya teşvik eder. Menülerinde yerel yemeklere yer veren işletmeler örgüt yapılarını, yöntemlerini, ürünlerini ve pazarlarını yeniden yapılandırabilirler. Yerel yemek, yerel ağlardaki işbirliği fırsatlarını zenginleştiren bir araçtır. Bununla birlikte özellikle maliyet, yerel yemeklerin hazırlanması konusunda ihtiyaç duyulan bilgi, becer ve ustalık ile reklam maliyetleri gibi unsurlar yerel yemeğin yeme-işletme işletmelerinin menülerine girmesine engel teşkil edebilmektedir.

Alan yazın taramasının sonuçları, yöresel mutfağa dayalı kültürel mirasın uluslararası bağlamda üzerinde önemle durulan ve turistik deneyimi zenginleştirmek için yararlanılan bir kaynak olarak kullanılmakta olduğunu ortaya koymakla birlikte; yöresel yemeklerin Türkiye'deki turistik destinasyonların bir bölümü için hala keşfedilmemiş olduğu ya da turistik amaçlı olarak kullanılmadığını göstermektedir. Ayıca bölgede faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinin yöresel yemeklerin tanıtımının ve sunumunun yapılabileceği en önemli yerler oldukları da yine alanyazın taraması ile ortaya konulabilmektedir. Alanyazın taraması aynı zamanda ilgili literatürde Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin turistik amaçlı kullanımını içeren herhangi bir çalışmanın bulunmadığını da göstermektedir. Eskişehir'in yöresel yemekleri ile ilgili sınırlı sayıda çalışma gerçekleştirilmiş olup, bu çalışmaların (Kılıç, vd. 2003; Koç, 2014; Kaşlı vd., 2015; Gürkan, 2007; Gürsoy, 2013; Uğurlu ve Ençevik, 2011; Acar, 2009) tamamı yöresel yemeklerin gün yüzüne çıkarılmasına yöneliktir.

3. Eskişehir'de Turizm ve Yöresel Yemekler

İç Anadolu'nun batısında yer alan Eskişehir tarihi, arkeolojik ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra son on beş yılda gerçekleştirilen yaratıcı şehircilik çalışmaları sayesinde özellikle iç turizm açısından önem kazanan bir destinasyon haline gelmiştir. 2001-2015 yılları arasında şehirdeki otellere giriş yapan yerli turist sayısında %435'lik, yabancı turist sayısında ise %820'lik artış yaşanmıştır (http://www.eskisehir.bel.tr/icerik_dvm.php?icerik_id=1730&cat_icerik=1&menu_id=24). Bu durumun bir yandan Eskişehir'de faaliyet gösteren konaklama ve yeme içme işletmelerinin nitelik ve sayısını artırırken diğer yandan da yiyecek-içecek işletmelerinin müşteri profili içerisinde yer alan turistlerin sayısını artırdığı ileri sürülebilir. Çünkü turistlerin bir destinasyonu tercih etmelerinde etkili olan seyahat motivasyonları birbirinden farklı olsa da yeme-

içme gibi yaşamsal ihtiyaçların tüm turistler tarafından karşılanması gerekmektedir. Bu sebeple, temel amacı yöresel yemekleri tatmak olmasa da bir destinasyonu ziyaret eden turistlerin büyük çoğunluğu, ziyaret ettiği yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinden yararlanır.

Eskişehir'in yöresel mutfak kültürünün oluşmasında bölgenin coğrafi özellikleri ile iklim koşulları yanında nüfus içerisinde önemli yer tutan göçmenlerin önemli derecede etkisi vardır. Eskişehir'e ilk gelen göçmenler, 1860 Kırım Savaşı'ndan sonra gelmeye başlayan ve o dönemde Odunpazarı'na yerleştirilen Kırım Tatarlarıdır. 1877 yılında Osmanlı-Rus Savaşının başlamasıyla birlikte ise 93 muhacirleri olarak isimlendirilen muhacir gruplar Eskişehir'e taşınmış ve yine Odunpazarı'na yerleştirilmişlerdir. Demografik yapıyı oluşturan diğer gruplar arasında Abazalar, Çerkezler, Balkan Türkleri, Çingeneler de vardır; fakat hakim unsur Tatarlardır. Tatarlar, Odunpazarı'nın kültür yapısını, Eski Odunpazarlılar olan Manavlardan edindikleri Anadolu kültürüyle Kırım ve Balkan kültürünü karıştırıp yeni ve kendine özgü bir yapıya kavuşturmuşlardır. Kırım'da yapılan çibörek ile Eskişehir'de yapılan çibörek arasındaki ince farklar, bu tezi doğrular niteliktedir (Uğurlu ve Ençevik, 2011).

2013 yılında Türk Dünyası Kültür Başkenti seçilmiş ve aynı zamanda UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti ilan edilmiş olan Eskişehir Alevi, Boşnak, Çerkez, Kürt, Manav, Muhacir, Pomak, Tatar, Türkmen, Yörük gibi pek çok topluluğa ev sahipliği yapmaktadır. Bu kültürel çeşitlilik, Eskişehir'in gastronomik miras açısından büyük bir potansiyele sahip olmasını sağlamaktadır. Geleneksel ve yöresel yemeklerin günümüze kadar taşındığı ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının hala sürmekte olduğu Eskişehir mutfağında Kafkas, Kırım ve Balkan göçmenlerinin büyük etkisi vardır (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015).

Yöresel yemekler alanyazında "bir bölgede gelenek haline gelerek kültüre yerleşmiş olan ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yemekler" olarak tanımlansa da bu çalışma kapsamında yer verilen yemek isimleri Eskişehir ve köylerinde pişirilen tüm yemekleri kapsayacak şekilde ele alınmıştır. Yemek isimleri listelenirken herhangi bir sınırlamaya gidilmemesinin sebebi, alan araştırmasında menülerde yer alan Eskişehir yemeklerinin aranacak olmasıdır. Alanyazında Eskişehir'in yöresel mutfağını belirlemek üzere gerçekleştirilmiş olan iki önemli araştırma bulunmaktadır. Bunlardan ilki, Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk'ün (2003) Eskişehir'in etnik ve bölgesel/ilçelere bağlı olarak da biçimlenen yaşayan geleneksel yemek kültürünün genel niteliklerini belirlemek amacıyla Eskişehir genelinde 13 ilçeye bağlı 112 yerleşim yerinde gerçekleştirdikleri çalışmadır. İkincisi ise Eskişehir'in Eskişehir il sınırları içerisindeki 14 ilçe ve 185 köyde gerçekleştirilen Somut Olmayan Kültürel Mirası Projesi (Koç, 2014) kapsamında yer alan Halk Mutfak bölümüdür. Bu çalışmada elde edilen bulgular Kaşlı vd., 2015 tarihli çalışmaları ile de alanyazında yer almıştır. Bu iki temel kaynağın yanında Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün web sayfası (<http://www.eskisehirkulturturizm.gov.tr/TR,156622/eskisehir-mutfak-kulturu.html>) ile Eskişehir mutfağından yemekler içeren yöresel mutfak kitapları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2013) ve diğer kaynaklardan (Uğurlu ve Ençevik, 2011; Acar, 2009) yararlanılarak hazırlanan Eskişehir'in yöresel mutfağına ait yemekler şu şekilde sıralanabilir (Kılıç, vd. 2003:28-98 ve 238-361; Koç, 2014:182-191):

3.1. Çorbalar

Salçalı, unlu-ekşili-patatesli, unlu ya da sebzeli olmak üzere değişik şekillerde pişirilen **kırmızı mercimek çorbası**, sebzeli, kavurmalı, unlu, kıyma makarna, kesme makarna, ev makarnası veya omaç şehriye ile olmak üzere çeşitli şekillerde pişirilen **yeşil mercimek çorbası**, terbiyeli ya da unlu hazırlanan **pirinç çorbası**, domatesli, salçalı, soğanlı, unlu hazırlanan **bulgur çorbası** ile yine bulgur çeşitlerinden yapılan **taze tarhana**, **pıtpıt**, **dene**, **hantus** ve **yuvarlak çorbaları**; yoğurtlu, yoğurtlu-nohutlu, nohutlu-mercimekli, salçalı, sebzeli ya da kıymalı olmak üzere farklı şekillerde hazırlanan **göce çorbası** ya da bazı köylerdeki ismi ile **yarma çorbası**; yaygın tarife göre, sadece yoğurtla ya da salçalı pişirilen **toyga çorbası**, yine farklı malzemelerle çeşitli şekillerde pişirilen **yoğurtlu çorba**, **yoğurtlu tarhana çorbası**, **göçeli tarhana çorbası**, **yayla çorbası**, **düğün çorbası**, **un çorbası**, **tel şehriye çorbası**, **arpa şehriye çorbası**, **erişte çorbası**, **koca aş**, **mantı çorbası**, **omaç**

çorbası, tutmaç çorbası, cimcik çorbası, düğü köfte çorbası, lakça çorbası, alişke çorbası, kaşık börek çorbası; sütle yapılan sütlü hamur, toga, toyga, sütlü omaç gibi çeşitli çorbalar; unlu, tereyağlı ya da ekşili-kıymalı hazırlanan domates çorbası, patates, soğan ve salça ile yapılan gordoş şorba, pırasa, ıspanak, havuç, mercimek, bulgur içeren sebze çorbası, etli bamya çorbası; salçalı, unlu veya pirinç ya da bulgurlu hazırlanan tavuk çorbası, işkembe çorbası, yoğurtlusu da yapılan köfte çorbası, tuzluk çorbası, kuzu sarpa çorbası, yayın balığı çorbası ve sazan balığı çorbası, arabaşı (ara aşı) çorbası, bitı bitı çorbası, miyane çorbası, keşkek çorbası.

3.2. Hamur İşleri, Makarnalar ve Mantılar

Eskişehir mutfağında Kırım Tatar kültürünün baskın etkisini en çok hissettiren çeşidin hamur işleri olduğu söylenebilir. Geçmişte tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları için Tatarların mutfakları hamur işi ağırlıklıdır (Acar, 2009: 102). Eskişehir denildiğinde akla ilk gelen yemekler, genellikle böreklerden oluşan hamur işleri ile mantılardır. Börekler arasında şırbörek ya da çiğbörek gibi isimlerle de anılan çibörek en meşhurdur. Eskişehir mutfağında önemli yeri olan diğer hamur işleri göbete/köbete, ağzı açık, cantık, dolama, haluja ve çaş, katlama böreği, gözleme (haşhaşlı gözleme), kıyık, kömbe, kül hamursuz, hamursuz, pita, sarı burma, kırma (saraylı), toçına, yörük göbeklisi, yufkalı büryan, haşhaşı/haşhaşlı-cevizli ekmek, haşhaşlı bükme, pırasalı Arnavut böreği, dızmana, kalakay, kıvrırma böreğidir. Eskişehir ve köylerinde başta yeşil mercimekli mantı olmak üzere cimcik mantı, çukurt, suya kaçan, içsiz mantı, patatesli mantı, nohutlu mantı, kıymalı mantı, sulu mantı, üyken börek, öküz böreği, irmişik börek, hampal, tabak börek, metaz gibi şekil, büyüklük, iç malzemesi, hamurun hazırlanışı, pişiriliş ve sunum gibi yönleriyle birbirinden farklılaşan çok çeşitli mantılar da yapılmaktadır.

3.3. Sebzeli Yemekler, Dolma ve Sarmalar

İçerisine konulan malzemeler ve yapılışı açısından farklılık gösteren varyasyonları bulunmakla birlikte sıklıkla pişirilen sebze yemekleri kabak, patlıcan (bastı), taze fasulye, börülce, barbunya, patates, pırasa, karnabahar, taze bamya, beyaz lahana (kelem), karalahana, bezelye (genellikle etli) ve turlüdür. Bunların yanı sıra, yeşil domates yemeği, soğan yemeği, pancar yemeği ve soğan, kuşbaşı et ve yumurta ile yapılan mıhlama; şeker pancarı pazısı, tercihen az su ile ya da susuz olarak tepside ocak veya fırında pişirilen fırında domates, dilonik, sütlü kabak, patlıcan kebabı, patlıcan oturtması, patates oturtması ile sade et güveci, kuzu eti güveci, kuru soğan yemeği, döşeme, kapama, sebzeli güveç de Eskişehir'e bağlı köylerde pişirilen yemekler arasındadır. Kabak, patlıcan, biber dolmaları ile kelem dolması/beyaz lahana sarması, bağ yaprağı sarması, kabak çiçeği dolması, kuru fasulye dolması, soğan dolması, pırasa dolması, açık sarma, pancar pazısı sarması, taze fasulye sarması, ciğer sarması ve kökre dolma yörede yapılan dolma ve sarmalara örnektir. Dolma ve sarmaların yapımında pirinç yerine bulgur ve göce/yarma tercih edilmektedir.

3.4. Köfteler

Eskişehir merkezde ve Eskişehir'e bağlı köylerde patates köftesi, kabak köftesi ve pırasa külçesi gibi sebzeli köfteler dışında sulu köfte, pirinçli sulu köfte, göceli sulu köfte, etli köfte, balaban, bulgur dolması, cıbrı dolması, bulgur göcesi, göceli çıplak dolma, salçalı köfte, kuru köfte, bulgur köftesi olarak sıralanan kıymalı etli köfteler ve köfteli yemekler ile kıyma veya etin isteğe bağlı olarak kullanıldığı ya da hiç kullanılmadığı yuvarlak, besme, düğü köftesi, sarımsaklı köfte, mihanelik köfte, dene köftesi ve sıkma köfte yapılmaktadır.

3.5. Tahıl - Baklagil ve Unla Yapılan Yemekler

Barbunya, ak fasulye/kuru fasulye, yeşil mercimek ve nohut gibi baklagille yapılan yemekler yanında; **ayranlı aş, yoğurtlu aş, toyga, sütlü aş, dondurma aş, dene yağlaması, dene fasulye, gölle, göce aş, analıkızlı, pişeğen aş** gibi bazıları tuz yerine şekerle de yapılabilen tahıl yemekleri Eskişehir ve köylerinde pişirilen yemeklerdendir.

3.6. Pilavlar

Eskişehir ve köylerinde pilav genellikle bulgurdan yapılmaktadır. Bulgurlu pilavlar arasında **keşkek, sade pilav, sütlü bulgur aş, salçalı pilav, mercimekli bulgur pilavı**, tavuk eti, kırmızı et, hindi ya da horoz eti ile de yapılabilen **etli pilav, mercimekli pilav, sebzeli pilav, piryan/piryon** yer almaktadır. Bu pilavların yanı sıra **göceli pilavlar, kuskus** ve pirinçle yapılan **ana pilavı, havuçlu pilav, pirinç kapama** ve mısır ile yapılan **mısır pilavı** da vardır.

3.7. Et ve Tavuk Yemekleri

Bumbar, köz bastı, kavurma, sac kavurma, çiftlik kebabı, haşlama, çökel et, yahni, kaçamak, tas kebabı Eskişehir'e bağlı köylerde pişirilen koyun ve dana eti ile yapılan yemeklerin başlıcalarıdır. Eskişehir'de yapılan ve tanınan et yemekleri arasında **abısta, acı gıcı, banak, pasa, bozan kavurma, dayama, harşıl, kapama, küp eti, şipsi** de yer almaktadır. Tavukla yapılan yemekler **kavurma, buharlama, haşlama, çökel, yahni, kızartma, çullama, sulu et, sızba, şipsi** (çerkez tavuğu), **zırza/dırza** (çerkez tavuğu), **bulamaç, tavuk güveci, tavuk dolması, tenekede tavuk** olarak sıralanmaktadır. Hindi, kaz, ördek de tüketilen kümes hayvanları arasındadır. Eskişehir ve köylerinde sakatatlardan yapılan özel yemekler arasında ise **sohta, bici, coruma, işkembe kızartması** (çorbası ve kuru da yapılmaktadır), **ciğer kavurması** ve **ciğer yahnisi, beyin salatası, beyin fırın, kelle-paça** ve **başyemeği** sayılabilir. Bunların yanında Eskişehir mutfağında av hayvanları ile yapılan yemekler de bulunmaktadır. **Tavşan etinden haşlama, yahni, kapama, güveç, sac kavurma, çullama, ovma börek** ve **tirit**; keklik, bildircin ve yaban ördeği etinden de **kızartma, kapama, güveç** gibi çeşitli yemekler yapılmaktadır.

3.8. Balıklar ve Balık Yemekleri

Eskişehir'deki baraj köylerinde balıkçılıkla uğraşmaktadır. Yörede en çok sevilen ve tercih edilen balıkların başında **yayın** gelmektedir. **Yayının közlemesi, kızartması, ızgarası, köftesi, sucuğu, çorbası, pilakisi** ve **güveci** yapılmaktadır. Tercih sırasında ikinci sırada **sazan** gelmekte ve yayından yapılan tüm yemeklere ek olarak **sazanın dolması** da yapılmaktadır. Sazan'ın ardından yörede avlanan balıklardan üçüncü sırada **kadife balığı** gelmekte ve **kızartması** yapılmaktadır.

3.9. Tatlılar

Şerbetli tatlılardan **baklava, tatlı börek, tatlı, öküz ünüğü (boğazı), büzme tatlı, oklava baklavası, şerbetli çörek, sarı burma, gevrek tatlısı, tikfinile, Pomak baklavası, Sivrihisar baklavası (muska baklava), gazoz tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, karagöz, tulumba tatlısı, lokma tatlısı** ve **kabartma** Eskişehir ve köylerinde yapılan tatlılar arasındadır. Helvalardan **bulgur helvası, işmer, irmik tatlısı, nişeşti** ve günümüzde neredeyse hiç yapılmayan **tel helvası/pişmaniye**; sütlü tatlılardan **höşmerim/höşmelim** ile **akaş/pelte/sütlü** gibi isimlerle anılan **sütlaç, üzümlü sütlaç** ve meyveli tatlılardan **pirinçli** ya da sade **incir tatlısı, incir dolması, yemiş yemeği, ayva jölesi, ayva tatlısı, balkabağı** tatlısı Eskişehir'in köylerinde yapılan tatlılardır.

4. Yöntem

Bu çalışma "Eskişehir'e özgü Çibörek ve Balaban dışında yöresel bir yemek yoktur" yönündeki önyargının gerçekliğini araştırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda öncelikle ikincil kaynaklardan yararlanılarak (çalışmanın bir önceki bölümde sunulmuş olan) Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin tespiti yapılmıştır. Ardından alan yazın taraması ile tespit edilen yöresel yemeklere yiyecek-içecek işletmelerinde ne derece yer verildiği belirlenmeye çalışılmıştır. Bu

bağlamda gerçekleştiren alan araştırmasında, araştırma konusu ile ilgili durumun mevcut şekli ile ortaya konması ve durum saptaması yapılmasının hedeflendiği tanımlayıcı araştırma modeli (Karasar, 1994) çerçevesinde nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. Bir metine ait bilginin sistematik olarak analiz edilmesini ve araştırmacının çıkarımlar yapmasını sağlayan içerik analizinin temelinde, metinde yer alan içeriğin önceden belirlenmiş boyutlara göre sınıflandırılması, kodlanması ve sayısal olarak özetlenmesi yatmaktadır (Weber, 1996; Macnamara, 2005). Ağırlıklı olarak yazılı ve görsel verilerin analiz edilmesinde kullanılan içerik analizinde tümdengelimci bir yol takip edilmekte; araştırmacı öncelikli olarak araştırma konusu ile ilgili kategoriler geliştirip ardından incelemiş olduğu veri setinde bu kategoriler içerisine giren kelime, cümle ya da resimleri saymaktadır (Özdemir, 2010).

Bu çalışmanın alan araştırması kapsamında Eskişehir'de faaliyet gösteren bağımsız veya otel işletmelerine bağlı olarak hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin menüleri, Eskişehir'e özgü yemeklere yer verilip verilmediği kriterine göre incelenmiştir. Bu bağlamda öncelikle Eskişehir merkez ve köylerinde pişirilen yemekler "çorbalar; hamur işleri, makarna ve mantılar; sebzeli yemekler, dolma ve sarmalar; köfteler; tahıl - baklagil ve unla yapılan yemekler; pilavlar; et ve tavuk yemekleri; balıklar ve balık yemekleri ve tatlılar" şeklinde alanyazına dayalı olarak belirlenmiş olan kategorilerden hangisine aitse o kategoriye yerleştirilerek listelenmiştir. Daha sonra örneklem kapsamında yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yer alan yiyecek gruplarının başlıkları kategori olarak belirlenmiştir. Son olarak alan yazın taraması ile oluşturulan Eskişehir'e özgü yemekler listelerinde yer alan yemek isimleri toplanan menüler içerisinde aranarak, Eskişehir'e özgü yemeklerin menülerdeki kullanım düzeyleri belirlenmiştir. Gerek yemek gruplarının belirlenmesi gerekse yemeklerin bu gruplar içerisine yerleştirilmesinde araştırmacı dışında iki alan uzmanının görüşlerine başvurulmuştur. Çalışmada menüler, yiyecek çeşitliliği ve yiyecek grupları yani diğer bir ifade ile menü kalemleri açısından da incelenmiştir.

Menü, yiyecek içecek işletmelerinde satışa sunulan, birbiriyle uyumlu yiyecek ve içeceklerin belirli bir sıra dâhilinde fiyatlarıyla birlikte yer aldığı liste olarak tanımlanmaktadır (Denizer, 2005). Diğer bir anlatımla menü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin kendi içerisinde alt gruplara ayrılmış olması ve bu alt grupların da servis ediliş önceliği göz önünde bulundurularak menü içerisinde sıralanması gerekmektedir. Modern menülerde bu gruplama genellikle soğuk başlangıçlar, çorbalar, sıcak başlangıçlar, ana yemekler ve tatlılar olarak sıralanmaktadır. Yiyecek içecek işletmesinin türüne göre bu gruplar daha da detaylandırılarak et yemekleri, tavuk yemekleri, balık yemekleri, ızgaralar, kebablar, mezeler, salatalar gibi farklı başlıklar altında çeşitlendirilebilmektedir. Araştırma kapsamında 2016 yılı nisan ayı içerisinde Eskişehir'de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinden çalışmaya dâhil olmayı kabul edenlerin menülerine ait görseller, işletme görevlilerinden izin alınarak toplanmış ve 42 adeti bağımsız, 11 adeti oteller içerisinde yer alan olmak üzere toplam 53 adet yiyecek-içecek işletmesinin menüsü incelenmiştir. Otel işletmelerinin seçiminde turizm işletme belgesi ve en az üç yıldızlı olmaları, bağımsız yiyecek içecek işletmelerinin seçiminde ise özellikle kuruluş yerleri dikkate alınmış; merkezi yerlerde bulunan ve özellikle turistlerin ziyaret edebileceği mekanlara yakın yerlerde bulunan işletmeler çalışma kapsamına alınmıştır. Turistik yerlerden sadece Odunpazarı bölgesinde faaliyet gösteren ve sadece hamurışı sunan işletmeler tek tip ürüne yönelindikleri gerekçesi ile çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır.

Çalışmanın amacı, Eskişehir'de faaliyet gösteren restoranlarda Eskişehir'e özgü yemeklerin ne derece sunulduğunu tespit etmek olduğu için menüler incelenirken menüdeki yiyecek grupları ve çeşitliliği ile menüde yer verilen özel yemekler üzerine odaklanılmış; fiyat, menü kartında kullanılan yazı tipi, yazı büyüklüğü, renkler gibi diğer faktörler araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır. Yine çalışma amacı doğrultusunda, işletmelerin sadece yiyecek menüleri ve menülerinde yer alan yiyecekler incelenmiş, içecekler ve içecek menüleri araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır.

5. Bulgular ve Tartışma

Alan araştırması kapsamında elde edilen bulgular Eskişehir merkezde bulunan ve çalışmaya katılmayı kabul eden yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde sunulan yemeklere ilişkin mevcut durumu ortaya koymaktadır. Bulgular, 11'i turizm işletme belgeli otel işletmeleri içerisinde faaliyet gösteren, 42'si ise bağımsız olmak üzere toplam 53 adet yiyecek-içecek işletmesinin yiyecek menülerinden elde edilmiştir. Bulgular yemek menülerinde yer alması beklenen yiyecek grupları bağlamında çorbalar, sıcak başlangıçlar, ana yemekler ve tatlılar başlıkları altında aktarılmaktadır.

5.1. Menülerde Çorbaların Yeri

Eskişehir'de faaliyet gösteren toplam 53 adet bağımsız ve otel işletmesine bağlı yiyecek içecek işletmesinin menüleri üzerinde gerçekleştirilen içerik analizinde bu restoranlardan 22 tanesinin menüsünde (%41) çorbalara yer verildiği, 30 işletmenin menüsünde (%57) ise çorbalara yer verilmediği görülmüştür. İncelenen restoran menülerinin 35'inde (%66) çorbalara ayrı bir menü kalemi olarak yer verilmediği, günün çorbası ifadesi ile başlangıçlar ya da ara sıcaklar başlıklı yiyecek grubu içerisinde yer verildiği ve bu uygulama dâhilindeki menülerde genellikle 1 ya da en fazla 2 çeşit çorba bulunduğu belirlenmiştir. Araştırma kapsamında incelenen menülerden sadece 14'ünde (%26) çorbaların isimlerine yer verilmektedir.

Menülerde Eskişehir'e özgü çorbalardan bamya çorbası (3 menü), kuzu sorpa (3 menü), tutmaç (1 menü), kaşık börek (1 menü), erişteli mercimek (1 menü) çorbalarına yer verildiği görülmektedir. Menülerde en fazla 6, en az ve çoğunlukla 1 menüde yer alan diğer çorbalar ise mercimek, yayla, ezogelin, tarhana, tavuk suyu, düğün, işkembe, kelle-paça ve diğer sakatat çorbaları gibi Türkiye'nin neredeyse tüm illerinde yapılmakta olan çorbalarlardır.

5.2. Menülerde Sıcak Başlangıçların Yeri

Araştırma kapsamında incelenen menülerin 40'ında (%75) bol miktar (en az 2 en fazla 16 adet) ve çeşitlilikte (hamur işi, sakatat, sebze gibi) sıcak başlangıç bulunduğu belirlenmiştir. Menülerde en fazla yer bulan ara sıcakların başında sigara böreği, paçanga böreği, avcı böreği, patates tava çeşitleri, kaşarlı mantar çeşitleri yer almaktadır. Bunların yanı sıra sosyete mantı böreği, kuzu etli talaş böreği, yöresel su böreği, sebzeli çin böreği, thai böreği, çıtır börek, paneller, kalamar çeşitleri, karides çeşitleri, balık böreği/köftesi/kokoreçi, ciğer çeşitleri, hellim ızgara/şiş, kurulmuş sebze dolmaları, kağıtta pastırma, patlıcan-biber kızartma, paneller, kroketler, içli köfte gibi çok çeşitli ara sıcaklar menüler içerisinde sunulmaktadır.

İncelenen menülerde yer alan ara sıcaklar içerisinde Eskişehir'e özgü olarak nitelendirilebilecek olanlardan sadece hamur işlerine rastlanmıştır. Bunlar: Çibörek (1'i otel olmak üzere 3 menüde); bükme (1 menüde); haşhaşı gözleme ve ballı gözleme (2'ser menüde); göbete, katlama/katlama börek ve kavurma böreği (1 menüde). İncelenen menülerden 10 tanesinde gözlemelerin ayrı bir yiyecek grubu olarak sunulduğu; ancak bunlardan sadece 2'sinde ballı gözlemeye, 1'inde haşhaşı gözlemeye yer verildiği görülmüştür.

5.3. Menülerde Ana Yemeklerin Yeri

İncelenen menülerde ana yemek olarak et, tavuk ve balık yemekleri, ızgaralar, kebablar, dönerler-dürümler, makarnalar-mantılar, pideler, pizzalar, burgerler, krepler ve sandviçlerin yoğun olarak yer aldığı görülürken; yöresel (2 menü) ve özel yemekler (4 menü) başlıklarına nadiren rastlanmıştır. Et, tavuk ve balık yemekleri ile kebablar içerisinde lokum bonfile, kuzu konfit, güveçte et kavurma, hünkârbeğendi, kekikli piliç ızgara, levrek fileto, dil şiş ızgara, İskender, çağ kebabı, patlıcanlı kebab, domatesli kebab, çöktürme kebabı, tepsi kebabı, adana/urfa/beyti gibi kebablar, kuzu şiş, piliç şiş, köri soslu piliç, soya soslu piliç, kiremitte piliç/et, café de paris soslu antrikot, beğendili köfte, tandır, güveç (kuzu veya dana), kuzu etli kavurma, tavuk fajita, et fajita, portakal soslu ördek, T-bone steak, Dallas steak, Newyork steak, ördek konfit gibi Türkiye ve dünyadan çok çeşitli lezzetler sunulduğu görülmüştür. Ayrıca pideler, lahmacunlar, makarnalar, mantılar, dürümler de pek çok menüde yer almaktadır.

İncelenen menülerde ayrıca et yemekleri başlığı altında en az 3, en fazla 27, çoğunlukla 12-15 çeşit; tavuk yemekleri başlığı altında en az 3 en fazla 16, çoğunlukla 7-9 çeşit; balıklarda en az 1, en fazla 13, çoğunlukla 4-5 çeşit; kebablarda en az 2 en fazla 18, çoğunlukla 7-9 çeşit; makarnalarda en az 1, en fazla 12, çoğunlukla 7 çeşit; erişte ve mantı içeren menülerde ayrı bir başlık altında verilmesi de bu ürünlerin sayısı en az 1, en fazla 4 ve çoğunlukla 2-3 çeşit; pidelerde en az 3, en fazla 32, çoğunlukla 12-14 çeşit; döner ve dürümlerde en az 3, en fazla 5 ve çoğunlukla 3 çeşit yemeğin yer aldığı görülmüştür.

Menülerde yer alan ana yemekler içerisinde Eskişehir'e özgü olarak değerlendirilebilecek balaban köfte 9 işletme (1 otel, 8 bağımsız işletme) ile menüler içerisinde en fazla karşılaşılan yöresel ana yemektir. Eskişehir ve köylerinde pişirilen patlıcanlı ve domatesli kebab 6 menüde yer bulmuştur. Tandır (6 menü), etli güveç (6 i menü), kavurma/sac kavurma (19 menü), sarma ve dolma çeşitleri (10 menü, sadece 2 tanesinde pazı sarma mevcut), pilavlar (5 menü sadece 2 tanesinde bulgur pilavı mevcut) az sayıda da olsa yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer bulan Türk yemekleridir.

Menülerden sadece 3 adedinde tencere yemeklerine yer verildiği ve bu tencere yemeklerinin de Eskişehir'e özgü olarak nitelendirilebilecek yemekler olmadığı görülmüştür. Eskişehir ve köylerinde yapılan kuzu etli keşkek, çoban kavurma, pazı yaprak sarma, patlıcan kebabı, domatesli kebab, kuzu tandır, kuzu güveç, karnabahar kızartması, patates dolma, soğanlı kavurma, az sayıda işletmenin menülerinde yer bulan yemekler arasındadır.

Bağımsız ve otel işletmeleri içerisinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinden 24 adedinin menüsünde (9 otel, 15 bağımsız) balıklara ve balıklardan yapılan yemeklere yer verildiği, servis edilen balıklar arasında en çok somon, levrek, çipura ve dil balığının yer aldığı görülmüştür. Balık ve balık yemekleri konusunda işletmelerde önemli denebilecek bir çeşitlilik gözlenirken; alanyazın taramasında Eskişehir ve köylerinde en çok rağbet gören ve yörede avlanan yayın balığına sadece 1 menüde rastlanmış, sazan balığına ise hiç bir menüde rastlanılamamıştır.

Dünya mutfaklarından çok çeşitli makarnalara (32 menü) ve noddlelara (10 menü) yer verilen menülerden sadece 4 tanesinde erişteye yer verildiği; 5 menüde ravyoli, 14 menüde mantı olduğu ancak bunların sadece 1 tanesinde mercimekli mantıya yer verildiği belirlenmiştir. 5 menüde risottonun yer aldığı gözlemlenirken yine sadece 5 menüde pilava yer verildiği ve bulgur pilavının sadece bir menüde bulunduğu, mercimekli bulgur pilavının ise hiçbir menüde yer almadığı görülmüştür.

5.4. Menülerde Tatlıların Yeri

İncelenen menülerden 44 tanesinde (11 otel, 33 bağımsız işletme) tatlılar başlığının bulunduğu; menülerde en fazla 27, en az 2, çoğunlukla da 8-10 adet tatlıya yer verildiği belirlenmiştir. Menüde yer alan tatlıların geleneksel Türk tatlıları ile pasta çeşitleri, cheescakeler, wafflelar, sufleler, tiramisu, trileçe gibi mutfaklarımıza sonradan giren tatlılardan oluştuğu görülmüştür. Eskişehir ve köylerinde pişirilen tatlılardan kabak tatlısı (13), ırmık tatlısı/helvası (10), sütlaç (9), ayva tatlısı (8), incir tatlısı (8), helva (7), baklava (6), hoşmerim (3) menülerde yer alırken; revani, tulumba, sarı burma ve Sivrihisar baklavasına menülerde yer verilmediği görülmüştür.

5.5. Tartışma

Araştırmada elde edilen bulgular, Türk mutfak kültüründe genellikle sofrada ilk sırada ve büyük çoğunluğu sıcak servis edilen, farklı kültürlerde genellikle akşam ya da öğle yemeklerinde Türk mutfak kültüründe ise kahvaltı dâhil olmak üzere tüm öğünlerde hatta bazen gece yarısı dahi tüketilen (Dündar Arıkan, 2016b) çorbalara işlemelerin %41'inde yer veriliyor olması ve bu işletmelerden sadece % 6'sının Eskişehir'e özgü çorbaları menülerine dâhil etmiş olmaları olumsuz bir sonuç olarak değerlendirilmektedir. Çorbalar açısından son derece zengin bir mutfak kültürüne sahip olan bir ilde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinin çorbalar açısından bu derece fakir oluşu gerek yemek kültürünün turistik ürünü destekleyici bir öğe olarak kullanımı gerekse bu kültürün gelecek nesillere aktarımı açılarından çok düşündürücüdür.

Kırım Tatar kültürünün önemli bir katkısı olarak hamur işleri açısından oldukça zengin bir mutfak kültürü sergileyen Eskişehir'de sıcak başlangıç olarak yöresel ürünlerin menülerde en fazla %6 oranında yer buluyor olması oldukça dikkat çekicidir. Bu durumun sebeplerinin ortaya çıkartılması gerektiği ve bunun için işletmeler, tüketiciler ve turistler gibi çeşitli paydaşların görüşlerini yansıtacak araştırmaların yapılması gerektiği düşünülmektedir. Menülerde yer verilen yöresel ana yemekler incelendiğinde balaban, pazı sarma ve mercimekli mantı dışında kalanların Eskişehir'e özgü olmaktan ziyade Türk mutfağına ait yemekler olduğu görülmektedir. Diğer yemek gruplarında olduğu gibi ana yemekler konusunda da işletmelerin yöresel mutfağı menülerinde yansıtamadıkları anlaşılmaktadır. Alanyazın incelemesinde tespit edilen Eskişehir ve köylerinde pişirilen çok çeşitli köfteler, tavuk yemekleri, et yemekleri, balık yemekleri, baklagil yemekleri, sebzeli yemekler, sarma ve dolmalar ile makarna ve mantılara menülerde yer verilmediği ancak dünya mutfaklarından çok çeşitli örneklerin menülerde yer aldığı görülmektedir.

6. Sonuç ve Öneriler

Bir destinasyona ait kültürün ve kimliğin en önemli göstergelerinden biri olan ve aynı zamanda somut olmayan kültürel miras öğeleri arasında yer alan yöresel mutfak, destinasyonun diğerlerinden farklılaştırılmasına ve önemli bir turistik çekicilik olmasına sağladığı katkılarla turizm açısından büyük önem taşımaktadır. Turistik faaliyetlerin gerçekleştirildiği ülke ve bölgelerde yöresel mutfağın gerek tanıtılabilmesi gerekse yaşatılabilmesi için ise yörede faaliyet gösteren yeme içme işletmelerine büyük görevler düşmektedir. Çünkü yöresel yemekler yapıldıkça tanınacak, tanındıkça yaşatılacaktır. Yöresel mutfak konusu Eskişehir için ele alındığında karşılaşılan en önemli problem Eskişehir'e özgü Çibörek ve Balaban dışında bir yemek olmadığı yönündeki önyargıdır. Amacı böyle bir problemin gerçekten var olup olmadığını bilimsel yöntemle ortaya koymanın yanın sıra bu probleme yönelik farkındalık oluşturmak ve problemin çözümü için öneriler geliştirmek olan çalışmada elde edilen sonuçlar şu şekilde özetlenebilir:

Araştırmanın alanyazın taramasına dayalı bölümünde çok sayıda farklı etnik kökenden gelen bir nüfusa sahip olan Eskişehir'in araştırma problemini oluşturan önyargının aksine geniş bir çeşitlilik içeren yöresel yemeklerden oluşan yöresel bir mutfağı olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte çalışmanın alan araştırması kısmı, literatür taramasında belirlenen yöresel yemeklerden pek çoğunun Eskişehir'de faaliyet gösteren ve araştırma kapsamında yer alan yeme-içme işletmelerinde neredeyse hiç yer bulamadığını ortaya koymuştur. Eskişehir'de Hatay mutfağını, Kahramanmaraş mutfağını, Konya mutfağını vb. temsil eden yöresel lokantalar bulunmasına rağmen, Eskişehir mutfağını temsil eden çok az sayıda yiyecek-içecek işletmesi vardır ve işletmelerin menülerindeki yöresel yiyecek sayısı da çok sınırlıdır. Otel işletmelerine bağlı faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinin büyük çoğunluğunun menülerinde de Eskişehir mutfağını temsil eden yemeklere neredeyse hiç yer verilmemektedir. Bu sonuç, Eskişehir'de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin "yöresel mutfağın turizmdeki yeri" ya da "Eskişehir'in yöresel yemekleri" konularında bilgilendirilmeleri gerektiğini ortaya çıkarmaktadır. Bu sorunun çözümü için öncelikle yiyecek-içecek işletmelerinde menünün belirlenmesinden sorumlu olan yetkililer ile görüşmeler yapılarak menülerinde Eskişehir'e özgü yemeklere yer vermeme sebepleri tespit edilmelidir. Ayrıca yerli ve yabancı turistler ve Eskişehir'deki yiyecek-içecek işletmeleri için önemli bir müşteri grubu olan öğrencilerden yöresel yemeklere yaklaşımları, daha çok ne tip yemekleri tercih ettikleri gibi konular hakkında bilgi toplanmalıdır. Mevcut problemin çözülebilmesi için ayrıca Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin gün yüzüne çıkarılması, bu yemeklerden restoranlarda satılabilecek olanların standart reçetelerinin oluşturulması, bu reçetelerin Eskişehir'de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerine tanıtılması ve bu işletmelerin yöresel mutfağın önemi konusunda bilinçlendirilmesi gibi pek çok konuda akademik çalışmalar yapılması gerektiği de düşünülmekte ve önerilmektedir. Bu konuda yerel yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının ve kalkınma ajanslarını desteği alınarak yapılacak çalışmalar akademik çalışmalar olmaktan çıkartılıp, işletmeler tarafından uygulanabilir hale getirilmelidir.

Araştırmada ortaya konulan diğer sonuçlar ve oluşturulan öneriler menülerde yer alan ürün grupları ekseninde şu şekilde özetlenebilir:

Türk mutfak kültürü içerisinde çok önemli bir yeri olan çorbaların Eskişehir'e özgü yemekler arasında da büyük önemi olduğu ancak; incelenen yemek menülerinde çorbalara yeterince yer verilmediği tespit edilmiştir. Eskişehir mutfağının en güçlü yönlerinden birini oluşturan yöresel çorbaların özellikle otel işletmelerinin ve elbette bağımsız restoranların menülerinde yer alması gerektiği düşünülmektedir. Bunun için Eskişehir mutfağını yiyecek işletmelerinin menülerinde temsil ettiği söylenebilecek çorbalardan özellikle **bamya** ve **kuzu sorpa** çorbalarına menülerde daha fazla yer verilmesinin gerekli olduğu söylenebilir. Bunların dışında kalan **toyga**, **yeşil mercimek**, **yoğurtlu tarhana**, **göceli tarhana**, **taze tarhana**, **omaç**, **tutmaç**, **cimcik**, **düğü köfte**, **lakça**, **alışke**, **arabaşı (ara aşı)**, **bıdı bıdı**, **miyane gibi çorbalar ile gordoş şorba**, **tuzluk çorbası**, **yayın balığı çorbası**, **sazan balığı çorbası**, **keşkek çorbası**, **pirinç çorbası**, **bulgur çorbası**, **pıtır**, **dene**, **hantus** gibi çorbalardan gerek ismi gerekse lezzeti ile farklılık ve çekicilik yaratacak olanların belirlenip işletmelerin menülerinde yer alabilecek şekilde standartlaştırılması önerilmektedir.

Menülerin ara sıcak grubunda yer alan börek çeşitliliği dünya mutfaklarından pek çok örneği içermesine rağmen, Eskişehir mutfağının en tanınan ürünleri olan hamur işlerini kapsamamaktadır. Oysa diğer yiyecek gruplarında olduğu gibi hamur işleri içerisine de uygulanabilecek çözüm yöresel lezzetlere yer verilmesidir. İşletmelerin menülerde yer alan çok çeşitli börekler (Çıtır börek, sigara böreği, paçanga böreği, avcı böreği, su böreği, sebzeli çin böreği, Thai böreği gibi) yerine/yanında Eskişehir'e özgü hamur işlerine (**göbete**, **ağzı açık**, **cantık**, **dolama**, **haluja**, **çaş**, **katlama böreği**, **kıyık**, **kömbe**, **üyken börek**, **yörük göbeklisi**, **yufkalı büryan (börek)**, **haşhaşı bükme**, **pırasalı Arnavut böreği**, **dızmana**, **cevizli haşhaşı**, **kalakay**, **kıvrıma böreği** gibi) yer verilmesi hem bu lezzetlerin tanıtılması ve yaşatılması he de yöresel mutfak aracılığı ile destinasyona özgü farklılık ve çekicilik yaratılması açısından etkili olacaktır. Eskişehir'e özgü yemek denildiğinde ilk akla gelen **çibörek** de aslında bir ana yemek olmaktan ziyade sıcak başlangıç olarak değerlendirilebilecek bir çeşit hamur işi olup; Eskişehir'de özellikle Kırım Tatar halkların yoğun olarak yaşadığı Odunpazarı çevresinde bu konuda uzmanlaşmış pek çok işletme bulunmaktadır. Genellikle "Çibörek Evi" olarak adlandırılan bu işletmelerin bazılarında mantı, göbete, kaşık börek gibi diğer hamur işlerine de yer verilmektedir. Çiböreğin yapılışı açısından gerekli olan ekipman ve uzmanlık bilgisi yanında Kırım tatarları ile özdeşleşmiş olması ve turistlere özellikle Odunpazarı gezisi sırasında sunulan özel bir yiyecek olması gibi etkenler göz önüne alındığında çiböreğin sadece bu tip işletmelerde sunulmasının gerek geleneksel lezzetin sürdürülebilmesi gerekse küçük yerel işletmelerin yaşatılması açılarından daha doğru olacağı düşünülmektedir.

İncelenen menülerde çok sayıda deniz mahsullerinden ve sakatatlardan üretilen ara sıcak bulunduğu ancak yine dünya mutfaklarına kadar uzanan çeşitlilikte sunulan bu ürünler arasında Eskişehir mutfağını temsil edebilecek ya da yöreye özgü olarak değerlendirilebilecek tek bir ürüne bile yer verilmediği tespit edilmiştir. **Sohta**, **bici**, **coruma**, **işkembe kızartması** Eskişehir ve köylerinde sakatatlardan yapılan özel yemekler arasında yer alırken; yörede en çok tercih edilen balık olan **yayın balığının köftesi**, **sucuğu**, **pilakisi** ve **güveci** yapılmaktadır. Tercih sırasında ikinci olan **sazan balığının** da yine **köftesi**, **sucuğu**, **pilakisi**, **güveci** ve ayrıca **dolması** yapılmaktadır. Bu yiyecekler arasından uygulanabilirlik, tercih edilebilirlik gibi çeşitli kriterlere göre belirlenenlerinin Eskişehir'de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde mutlaka yer alması gerektiği düşünülmektedir. Böyle bir uygulama, yöresel mutfağın gerek yerli gerekse yabancı misafirlere tanıtılmasını, yaşatılmasını, unutulup yok olmasının önüne geçilmesini sağlayacağı gibi yerel ve geleneksel yöntemlerle yapılan üretimin sürdürülmesi, yaşatılması ve bu yolla yöre halkının ekonomik anlamda desteklenmesi açılarından da büyük önem taşımaktadır.

Araştırma kapsamındaki menülerde yer alan ana yemeklerle ilgili olarak ulaşılan bulgular da diğer yiyecek gruplarında olduğu gibi Eskişehir mutfağını temsil edecek yemeklerin menülerde yer bulamadığı şeklindedir. İşletmelerin çok azında tencere yemeklerine yer verildiği, menülerde daha ziyade dünya mutfaklarından et, tavuk, balık yemekleri ile makarnalara ağırlık verildiği dikkat çekici sonuçlar arasındadır. Eskişehir ve köylerinde yapılan **kuzu etli keşkek**, **çoban kavurma**, **pazı yaprak sarma**, **kelem dolma**, **patlıcan kebabı**, **domatesli kebab**, **kuzu tandır**, **kuzu güveç** gibi yemeklerin Türkiye'nin pek çok yerinde de yapılıyor oluşu yöresel mutfak algısı oluşmasının

önüne geçmektedir. Bu ve benzeri yemeklerin Eskişehir civarında yapılışında yer alan farklılıklar ya da küçük nüanslar (Örneğin Sivrihisar'ın kelem dolmasının (beyaz lahana sarması) çok küçük muskalar şeklinde oluşu gibi) yemek reçetelerine ve isimlerine yansıtılarak yöresel yemek algısının oluşmasına destek sağlanmalıdır. Bir diğer tanınmış Eskişehir yemeği olan ve bonfile ya da köfte ile hazırlanabilen **balaban** da menülerde yeteri kadar yer verilmeyen bir ana yemektir. Çibörekte olduğu gibi balaban da uzmanlık gerektirmesinin yanında Çibörekte farklı olarak Eskişehir'de bu işin uzmanı olarak nitelendirilebilecek ya da bu yemeği hakkıyla sunan işletme sayısı 2-3'ü geçmeyeceği için gerçek balaban kebabının tüm püf noktaları öğrenilip standartlaştırılarak bu yemeğe menüsüne yer vermek isteyen yiyecek-içecek işletmeleri ile paylaşılmalıdır.

Menülerde yer verilen ana yemeklere ilişkin bulgular işletmelerin yarıya yakınında balık ve balıktan yapılan yemeklerin sunulduğunu ancak Eskişehir ve köylerinde en çok rağbet gören ve yörede avlanan **yayın balığı** ile **sazan balığına** neredeyse hiç bir menüde yer verilmediğini göstermektedir. Eskişehir ve balık ikilisinin Eskişehir ve deniz ikilisi (Kentpark'ta yer alan yapay plaj örneği) gibi ilgi uyandırabilecek bir çekicilik olduğu düşünüldüğünde, menülerde bu balıklara Eskişehir'e özgü lezzetler olarak yer verilmeyişinin önemli bir eksiklik düşünülmektedir.

Eskişehir'de son yıllarda turizmin hızla arttığı gelen turist sayılarında ve işletme sayılarındaki artış düşünüldüğünde kültürü en iyi yansıtmaya yollarından biri olan yöresel yemeklerin de bu gelişime paralel şekilde ilerlemesi beklenmektedir. Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin yeniden yapılmaya ve sunulmaya başlamasının teşvik edilmesi yoluyla gerek bölgede sunulan turizm ürününe katkı sağlama gerekse yöresel yemeklerin günümüze uyarlanıp yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması konularına yardımcı olacaktır.

Kaynaklar

- Acar, M. Ş. (2009). *Eskişehir Zaman, Mekan, İnsan. Eskişehir Ticaret Odası Yayınları Şehir ve Kültür*. Ankara: Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hiz. Ltd. Şti.
- Akkuş, G. ve Erdem, O. (2013, 05-08 Aralık). *Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Bir Uygulama*. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, Kayseri, Türkiye, 636-654.
- Alonso A. D. ve Liu, Y. (2011). The Potential for Marrying Local Gastronomy and Wine: The Case of the 'Fortunate Islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30 (4), 974– 981.
- Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Aydın, Bülent. (2012). Menü Planlamasında Yaratıcılık: Eskişehir'deki Menü Kartları Üzerinde Bir Uygulama. İçinde (Ed. Kozak, N. ve Yeşiltaş, M.) *VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı*. Ankara. 63-77.
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(34), 917 - 928.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *International Journal of Social Science*, 28 (2), 315-328.
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31, 4, 775-778.
- Correia, A., Motial, M., Da Costa, F. ve Peres, R. (2008). The Determinants of Gastronomic Tourists' Satisfaction: A Second- Order Factor Analysis. *Journal of Food Service*, 19, 164-176.
- Denizer, D. (2005). *Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Du Rand G. E., Heath, E. ve Alberts, N. (2008). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4), 97 – 112.
- Durlu-Özkaya F., Sünnetçioğlu, S. ve Can A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme'nin Rolü. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 1, 13-20.
- Dündar Arıkan, A. (2016a). *Gastronomi Turizmi*. İçinde (Ed. Yüksek, G.) Alternatif Turizm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

- Dündar Arıkan, A. (2016b). *Türk Mutfağından Yemek Örnekleri*. İçinde (Ed. Dündar Arıkan, A.) *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Evren, S. ve Kozak, N. (2012). Eskişehir'in Çekici Faktörlerinin Günöbirlik Ziyaretçilerin Bakış Açlarıyla Değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2Güz), 220 – 232.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. İçinde EnA.-M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (ss. 36–50). London: Routledge.
- Gross, M. J., Brien, C. ve Brown, G. (2008). Examining The Dimensions Of A Lifestyle Tourism Destination. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 2(1), 44–66.
- Gürkan, O. T. (2007). *Yöresel Türk Mutfağı (2. Baskı)*. Yayımlı Yayıncılık. İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine Tiridine Suyuna da Bandım... Tarihin Süzgecinden Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Hacıoğlu, N., Girgin, G. K. ve Giritlioğlu, İ. (2009, 17-18 Nisan). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakların Kullanımı: Balıkesir Örneği*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya, Türkiye.
- Hall, M. ve Sharples, L. (2003). Food Tourism Around The World, İçinde M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Maci-onis ve B. Cambourne, *The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste* (ss. 1-25). Londra: Butterworth Heinemann.
- Harrington, J., R. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Karasar, Niyazi (1994). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar, İlkeler, Teknikler*. Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık Ltd.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, H.A., İleri, C., Çelik Öztürk, S. (2003). “Bir Ağzı Ekmek” Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü I. 1. Cilt. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Kim, Y. G., Eves, A. ve Scarles, C. (2013). Empirical Verification of a Conceptual Model of Local Food Consumption at a Tourist Destination. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484–489.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 39-55.
- Koç, Adem. (2014). *Eskişehir'in Somut Olmayan Kültürel Mirası*. Ankara: Sistem Ofset Basım Yayın San. ve Tic. Ltd.Şti.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Macnamara, J. (2005). Media Content Analysis: Its Uses; Benefits and Best Practice Methodology. *Asia Pacific Public Relations Journal*, 6(1), 1-34.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (2), 01-07.
- Okech, R.N. (2014). Developing Culinary Tourism: The Role of Food as a Cultural Heritage in Kenya. Proceedings of the Second International Conference on Global Business, Economics, Finance and Social Sciences (GB14Chennai Conference) ISBN: 978-1-941505-14-4 Chennai, India.
- Özdemir, Murat. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.

- Pendergast, D. (2006). Tourist gut reactions: Food safety and hygiene issues. İçinde J. Wilks, D. Pendergast, ve P. Leggat (Ed.), *Tourism in turbulent times: Towards safe experiences for visitors*. (pp. 143–154). Amsterdam: Elsevier.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism, *Tourism Management*, 25 (3), 297–305.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R.A. ve Genç, K. (2013, 05-08 Aralık). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı turistler Örneği. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, Kayseri, Türkiye.
- Richards, Greg. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? *Tourism and Gastronomy*. İçinde EnA.-M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (ss. 3–21). London: Routledge.
- Presenza, A. ve Locca, S. (2011) The role of restaurants in promoting local food. An exploratory research on a sample of top Italian restaurants. İçinde (Ed. Romano, M.F.) *First European Conference on Wine and Food Tourism Proceedings* (ss.287-298). Edizioni ETS, Pisa, İtalya.
- Ryan, C. (1997). *The Tourist Experience: A New Introduction*. Londra: Cassell.
- Seçilmiş, C. (2011). Ziyaretçilerin Gözüyle Eskişehir Turizminin Gelişmesini Etkileyen Sorunlar. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 37-57.
- Selwood, J. (2003). The Lure of Food: Food as An Attraction in Destination Marketing. *Prairie Perspectives*, 4, 142-161.
- Telfer, D.J.ve Wall, G. (2000). Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing by Three Indonesian Hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), 421–447.
- Uğurlu, K. ve Ençevik, Z. (2011). *Eskişehir Şehrengizî Muhacirler ve Manavlar*. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Üsküdar, Ş., Çakır, M. ve Temizkan, S.P. (2014). Yerli Turistlerin Eskişehir'in Kültür Turizmine İlişkin Algıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 67-76.
- Weber, R.P. (1996). *Basic Content Analysis*. California: Sage Publications.
- World Tourism Organization, 2. (2012). Global Report on Food Tourism. Madrid, Spain.: World Tourism Organization (UNWTO).
- http://www.eskisehir.bel.tr/icerik_dvm.php?icerik_id=1730&cat_icerik=1&menu_id=24

Extended English Abstract

1. Introduction

The regional cuisine, which can be considered as nonconcrete element of a culture, is the most important indicator of a culture and an identity of a destination. It differentiates the destination among many others and can make the place attractive for the tourists. Tourism also provides communities with the opportunities to use food in order to market and sell their histories and reinforce and sustain identities. Thus, many of the motivations for travel and tourism consumption can be met and fulfilled through a culinary experience. So it is possible to say that regional cuisine plays an important role in the tourism industry. Local food and regional cuisine has a great potential to support a more sustainable tourism development by, among others, broadening and enhancing the local resources, adding value to the authenticity of the destination, strengthening the local economy, and by providing for environmentally-friendly infrastructure (Presenza ve Locca, 2011). The potential of culinary as a theme to sharpen destination images, and ascertain their uniqueness in comparison to other countries is also paramount (Okech, R.N. 2014). The food and beverage businesses have critical roles in both sustaining and advertising the existence of regional cuisine and local food. When it is served, the local food will be more recognized, will be eternized and will be handed down to next generations. The use of local food and regional cuisine can be a way to stimulate food and beverage businesses to innovate and differentiate their menus. Through the use of local food and regional cuisine in their menus, food

and beverage businesses can reengineer their products and markets. At the same time, the activities of hotel restaurants and independent food and beverage businesses represent one of the key components of the relationship between gastronomy, tourism and regional development (Cohen and Avieli, 2004). Hotel restaurants and independent food and beverage businesses have been recognized as potentially important partners in efforts to promote local food systems. This paper analyses what the weight of local food in the menus is.

2. Aim and Method

This study aims to find out the place of Eskişehir's regional cuisine in menus of the food and beverage businesses since Eskişehir has made great developments on urban tourism in the last 15 years. The regional food of Eskişehir is found in literature and the availability level of these regional food is determined through content analysis. In the present study the menus of 11 hotel restaurants and 42 independent food and beverage businesses are examined. The study intentionally focused on hotel restaurants and independent food and beverage businesses in Eskişehir. The analysis revealed that a few businesses advertise the regional food of Eskişehir in their menus.

3. Result

The regional food presented in the menus are as follows; "çibörek" (deep fried water thin dough with raw minced meat filling) 3 businesses, "kaşıkbokek" (a kind of Turkish ravvoly) 2 businesses, "balaban" (lamb meat and meatballs served with melted butter and yoghurt) 9 businesses, "pazı yaprağı sarması" (stuffed leaf beet) 2 businesses, "kuzu sorpa çorbası" (Lamb soup) 3 businesses, "bamya çorbası" (okra soup) 3 businesses, "haşhaşlı gözleme" (savoury pancake topped with poppy seeds) 2 businesses, "göbete" (dough stuffed with rise and meat) 1 business. The results of the study revealed that in the food and beverage businesses that operate in Eskişehir entry starters and main courses specific to Eskişehir cuisine are almost absent from their menus, and the soups are underrepresented. The results also yielded that there are insufficient numbers of food and beverage businesses representing Eskişehir cuisine and these businesses hardly serve traditional food of Eskişehir cuisine. Moreover, it is seen that most of the hotel restaurants do not give place to food of Eskişehir cuisine in their menus. For further study, it is in the plans to interview the managers and the cuisine chiefs about the reason why they do not give place to traditional food in their menus. Besides, these interviews would be beneficial to provide awareness to the managers and the cuisine chiefs to give place to traditional food of Eskişehir in their menus as well as providing beneficial support to determine the preferences of tourists in food and beverage for further studies. The universities in Eskişehir should be sensitive on the issue and should conduct studies on whether traditional food taste match with today's taste as well as to standardize the traditional food recipe and to make more attractive through creative presentations. These studies may provide support to present Eskişehir cuisine to tourists and to hand it down to next generations as well as helping to develop the economy of the city.